Слоукукер - цифровая медленноварка Food Master

Модель: FM-350 PRO

Инструкция по использованию

1. Кнопка ”Start/Stop”
2. Настройка температуры
3. Цифровой экран
4. Настройка времени
5. Время приготовления
6. Время задержки

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании бытовой техники всегда следует придерживаться следующих инструкций по безопасности:

1. Внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации перед использованием.
2. Не касайтесь нагретых поверхностей прибора голыми руками. Используйте, например, прихватки.
3. Не давайте прибор детям.
4. Выньте электрический провод после использования прибора перед его очисткой.
5. Не используйте прибор, если он или его провод повреждены. Верните прибор ближайшему продавцу.
6. Не используйте с медленноваркой запчасти, которые не входят в набор.
7. Во время использования не помещайте прибор под воду.
8. Сломанный прибор нельзя ремонтировать самостоятельно. При поломке свяжитесь с продавцом прибора.
9. Не используйте прибор на улице.
10. Избегайте касания провода с горячими поверхностями.
11. Не оставляйте прибор рядом с горячей плитой или печью.
12. С особенной осторожностью перемещайте медленноварку, если в ней находится горячая жидкость.
13. При выключении прибора, сначала выключите его нажатием кнопки на панели, затем отключите провод от сети питания.
14. Не добавляйте замороженные продукты в горячую чашу, так как это может вызвать ее повреждение.
15. Не подключайте к прибору другие таймеры или переключатели.
16. Прибор предназначен исключительно для бытового использования.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ!

ВКЛЮЧЕНИЕ МЕДЛЕННОВАРКИ

При первом использовании прибора удалите защитную пластиковую пленку и другие возможные наклейки с прибора. Ополосните керамическую чашу мыльной водой, промойте и тщательно высушите.

ВАЖНО! МЕДЛЕННОВАРКУ НЕЛЬЗЯ ОПУСКАТЬ ИЛИ ТОПИТЬ В ВОДЕ. ИНГРЕДИЕНТЫ И ЖИДКОСТИ СЛЕДУЕТ ПОМЕЩАТЬ ТОЛЬКО В КЕРАМИЧЕСКУЮ ЧАШУ!

Внимание: При первом использовании прибор может распространять запах, который вызван маслами, при помощи которых была обработан прибор на заводе. Это абсолютно нормально, запах исчезнет через несколько применений.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

* Установите чашу на ровную поверхность, стойкую к воздействиям температур. Убедитесь, что ножки медленноварки твердо стоят на поверхности.
* Добавьте ингредиенты в керамическую чашу и установите ее в прибор. Накройте стеклянной крышкой. Мясо и некоторые овощи следует заранее обжарить, прежде чем помещать в медленноварку. Прибор нельзя использовать для жарки.
* Подключите провод в сеть, один раз нажмите кнопку ON/OFF.
* Для установления времени варки следует нажать кнопку COOKINGTIME, желаемое время следует выбирать при помощи стрелок. Каждое нажатие увеличивает или уменьшает время приготовления на 30 минут. После того как вы выбрали время приготовления, выберите температуру: HIGH/LOW/WARM. Индикатор будет мигать 5 секунд, после чего будет запущен таймер.
* Максимальное время работы прибора составляет 16 часов, минимальное – 30 минут.
* Когда время подойдет к концу, прибор автоматически выключится.
* Экран прибора будет мигать до тех пор, пока вы не выключите его из сети. Выньте керамическую чашу аккуратно, используя прихватки.

Подходящие для варки продукты и их приготовление

Большую часть продуктов можно готовить в медленноварке. Прежде чем приступить, следует принять во внимание следующие аспекты:

- Порежьте овощи и растения на маленькие кусочки, так как их приготовление отнимает больше времени, чем приготовление мяса. Овощи следует 2-3 минуты отварить перед приготовлением. Всегда помещайте овощи на дно чаши. Убедитесь, что они полностью покрыты жидкостью.

- Удалите лишний жир с мяса.

- По сравнению с обычной варкой, в медленноварке образуется значительно меньше жидкости.

- Не используйте медленноварку для повторного разогревания готовой пищи.

- Некоторые бобовые следует хорошо отварить, прежде чем помещать в медленноварку.

- Убедитесь в готовности мяса, используя термометр.

- Не ставьте керамическую чашу или стеклянную крышку в морозилку, холодильник или духовку.

- Добавление холодной воды в нагретую керамическую чашу может вызвать ее разрыв.

- Медленноварку можно включать лишь тогда, когда чаша установлена на своем месте и в нее добавлена жидкость.

Советы по эксплуатации

-Для наилучшего результата чашу следует заполнить наполовину.

-Не снимайте лишний раз стеклянную крышку с прибора, так как это замедлит процесс приготовления.

- Многие блюда требуют приготовления в течение 8-10 часов (LOW)или 4-6 часов (HIGH). Не все продукты подходят для приготовления в медленноварке. Паста, морепродукты, молоко, сливки следует добавлять в самом конце варки.

- Для варки всегда следует добавлять жидкость, которая должна покрывать все твердые ингредиенты.

- Мясо и лук перед добавлением в медленноварку можно обжарить, чтобы ускорить процесс приготовления.

- После окончания варки выньте провод из розетки, не снимайте стеклянную крышку с чаши медленноварки.

Уход и уборка

Всегда проверяйте, чтобы медленноварка была отключена от сети питания и остыла, прежде чем ее почистить и убрать на хранение.

* Керамическую чашу можно мыть в посудомоечной машине или вручную. Если грязь удаляется с трудом, можно замочить керамическую чашу на некоторое время.
* Внешнюю стальную часть медленноварки следует чистить смоченной ветошью. Не помещайте стальной корпус под воду!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

1. НИКОГДА НЕ ОПУСКАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ ПОЛНОСТЬЮ!
2. НЕ ХРАНИТЕ СТЕКЛЯННУЮ КРЫШКУ В МОРОЗИЛКЕ ИЛИ ХОЛОДИЛЬНИКЕ, ОНА МОЖЕТ ТРЕСНУТЬ.
3. НЕЛЬЗЯ РАЗОГРЕВАТЬ КЕРАМИЧЕСКУЮ ЧАШУ, ЕСЛИ ОНА БЫЛА ОХЛАЖДЕНА. ДАЙТЕ СНАЧАЛА ЕЙ СОГРЕТЬСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ.
4. КЕРАМИЧЕСКУЮ ЧАШУ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ПЛИТЕ ИЛИ В ДУХОВКЕ.